АСТРЕПКА"

ять с 2 столовыми ложками са-
ого молока и все хорошенько

ИЗ МАЛИНЫ

в закрытой крышкой кастрюле
мешать и протереть через сито.
1 кг сахара и уварить до темпе-
(ее можно определить по появ-
орожки от деревянной ложки).
очки или формочки и поставить
крытой дверцей при 70° С.
у выложить из лотка, обсыпать
уть пергаментом.

ВКИ ИЗ ЯГОД

АЯ МАЛИНА

емые для сушки, снимают с
одоножки. Они должны быть
рошо окрашенными.
кенными в один слой на ситах
с железной крышей на сквоз-
воздуха при 60—70° С. Высы-

но использовать как потогон-
дных заболеваниях (2 столо-
кан кипятка) и как источник

ННАЯ МАЛИНА

ягоды раскладывают на под-
ную камеру холодильника на
их ссыпают в полиэтиленовые
кая оттаивания.
ягоды складывают в неболь-
ные квадратом полиэтилено-
ресыпают их сахаром, выдер-
есте 3—4 ч, затем закрывают
леновой пленки и крышкой и
еру холодильника.
сохранят свой вкус, аромат
вещества при —12° С. Оттаяв-
ературе малину надо сразу же

КВА
ВИЗДАТ – 1985

арасенко
овожилова
I. Бондарева
реферман
Н. А. Парцевская
ексеева, А. А. Макуева

Н/К

ать 13.05.85. Л 66362. Бумага офс. № 1.
усл. печ. л. 0,6, усл. кр.-отт. 3,6, уч.-
каз № 2786. Изд. № 1871. Цена 7 коп.
Селезневская ул., 11а.
олиграфпрома Государственного коми-
лиграфии и книжной торговли. 141800,
ская, 3.



МАЛИНА

РАБОЧАЯ ТАБЛИЦА

ПО ПЕРЕРАБОТКЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

„РАСТРЕПКА"

150 г малины размять с 2 столовыми ложками сахара, влить 1 л холодного молока и все хорошенько взбить.

ПАСТИЛА ИЗ МАЛИНЫ

Малину распарить в закрытой крышкой кастрюле в духовом шкафу, размешать и протереть через сито. 1 кг пюре размешать с 1 кг сахара и уварить до температуры кипения 108° С (ее можно определить по появлению на дне посуды дорожки от деревянной ложки). Массу переложить в лоточки или формочки и поставить в духовой шкаф с приоткрытой дверцей при 70° С.

Подсохшую пастилу выложить из лотка, обсыпать сахарной пудрой и обернуть пергаментом.

ЗАГОТОВКИ ИЗ ЯГОД

СУШЕНАЯ МАЛИНА

Ягоды, предназначаемые для сушки, снимают с плодоложем и частью плодоножки. Они должны быть еще твердыми, но уже хорошо окрашенными.

Сушат плоды разложенными в один слой на ситах в жаркие дни на чердаках с железной крышей на сквозняке или в токе горячего воздуха при 60—70° С. Высыхают они за 24 часа.

Сушеные ягоды можно использовать как потогонное средство при простудных заболеваниях (2 столовые ложки ягод на 1 стакан кипятка) и как источник витамина С.

ЗАМОРОЖЕННАЯ МАЛИНА

1. Спелые отборные ягоды раскладывают на поддон и ставят в морозильную камеру холодильника на несколько часов. Затем их ссыпают в полиэтиленовые пакеты и хранят, не допуская оттаивания.

2. Спелые здоровые ягоды складывают в небольшие коробочки, выстланные квадратом полиэтиленовой пленки. Послойно пересыпают их сахаром, выдерживают в прохладном месте 3—4 ч, затем закрывают внахлест краями полиэтиленовой пленки и крышкой и ставят в морозильную камеру холодильника.

Замороженные ягоды сохранят свой вкус, аромат и биологически активные вещества при —12° С. Оттаявшую при комнатной температуре малину надо сразу же использовать.

МОСКВА

Автор Е. Л. Тарасенко
Художник А. П. Новожилова
Зав. редакцией Г. Л. Бондарева
Редактор А. Е. Феферман
Художественный редактор Н. А. Парцевская
Технические редакторы Е. И. Алексеева, А. А. Макуева

Т $\frac{3803030300-037}{М104(03)-85}$ 134 – 85 Н/К

Сдано в набор 20.03.85. Подписано в печать 13.05.85. Л 66362. Бумага офс. № 1. Гарнитура сенчури. Печать офс. Объем усл. печ. л. 0,6, усл. кр.-отт. 3,6, уч.-изд. л. 0,79. Доп. тираж 255 000 экз. Заказ № 2786. Изд. № 1871. Цена 7 коп. Россельхозиздат. 103030, г. Москва, К-30, Селезневская ул., 11а.
Фабрика офсетной печати № 2 Росглавполиграфпрома Государственного комитета РСФСР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

дон и ставят в морозильную камеру ... на несколько часов. Затем их ссыпают в полиэтиленовые пакеты и хранят, не допуская оттаивания.

2. Спелые здоровые ягоды складывают в небольшие коробочки, выстланные квадратом полиэтиленовой пленки. Послойно пересыпают их сахаром, выдерживают в прохладном месте 3—4 ч, затем закрывают внахлест краями полиэтиленовой пленки и крышкой и ставят в морозильную камеру холодильника.

Замороженные ягоды сохранят свой вкус, аромат и биологически активные вещества при —12° С. Оттаявшую при комнатной температуре малину надо сразу же использовать.

МОСКВА

Автор Е. Л. Тарасенко
Художник А. П. Новожилова
Зав. редакцией Г. Л. Бондарева
Редактор А. Е. Феферман
Художественный редактор Н. А. Парцевская
Технические редакторы Е. И. Алексеева, А. А. Макуева

Т $\frac{3803030300-037}{М104(03)-85}$ 134 – 85

Н/К

Сдано в набор 20.03.85. Подписано в печать 13.05.85. Л 66362. Бумага офс. № 1. Гарнитура сенчури. Печать офс. Объем усл. печ. л. 0,6, усл. кр.-отт. 3,6, уч.-изд. л. 0,79. Доп. тираж 255 000 экз. Заказ № 2786. Изд. № 1871. Цена 7 коп. Россельхозиздат. 103030, г. Москва, К-30, Селезневская ул., 11а.
Фабрика офсетной печати № 2 Росглавполиграфпрома Государственного комитета РСФСР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

лучше пропитывает плоды, и продукты переработки получаются высокого качества.

ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ ИЗ МАЛИНЫ

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С МАЛИНОЙ

1 стакан 30%-ных сливок взбить с 2 столовыми ложками малинового сиропа, разложить в вазочки, украсить свежими ягодами и печеньем безе.

МАЛИНА ПОД ШАПКОЙ

1 стакан охлажденной сметаны и 0,5 стакана сахарной пудры взбить веничком на льду или на холодной воде до увеличения объема вдвое. Отдельно взбить яичный белок в крепкую пену. Осторожно смешать все снизу вверх, 500 г отборной вымытой и обсушенной малины разложить в вазочки, покрыть сверху шапкой взбитой сметаны, положить сверху ягодку, сразу подать.

МАЛИНОВЫЙ КВАС

1 стакан малины растереть с 1,5 стакана сахара, залить 3 л воды, довести до кипения, охладить до 28—30° С, добавить 25 г дрожжей, подержать 3—4 ч при температуре 25° С. Процедить, разлить по бутылкам, добавить по 2 изюминки в каждую, подержать в теплом месте несколько часов, затем закупорить и выставить при 10° С. Через 2 дня квас готов.

КРЮШОН „МАЛИНКА"

500 г малины пересыпать 100—150 г сахарной пудры, сбрызнуть кипяченой водой и поставить на 2 ч в холодильник. Затем влить бутылку белого сухого вина и настаивать еще 2 ч. Перед подачей на стол добавить минеральную воду и несколько кубиков льда. Свежую малину можно заменить малиновым сиропом с лимонным соком и ломтиками лимона.

КОКТЕЙЛЬ МАЛИНОВЫЙ

1. Влить в шейкер 1 стакан малинового сока, добавить 100 г мороженого и 1 стакан холодного молока, все хорошо взбить. В бокал положить консервированные фрукты и залить их коктейлем.
2. Яйцо растереть с 1—2 столовыми ложками сахарного песка, добавить 2 стакана холодного молока и 2 стакана холодного малинового сока. Все хорошенько смешать и подать с кубиками льда.

АЙС-КРЕМ

В высокий бокал положить 50 г мороженого, 50 г консервированных фруктов, влить 1 столовую ложку малинового сиропа, залить газированной водой и подать, не размешивая.

МАЛИНОВЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Куриное яйцо, 1 столовую ложку меда, 1 столовую ложку малинового сока, 1 стакан холодного молока взбить в миксере. Подать очень холодным.

от сорта, мес-
ротехники, сте-
ят от 5 до 11%
кислот (яблоч-
й, муравьиной),
меди, 224 мг%
): С — 30 — 75,
— 0,4 — 1,4, РР —
0,1 — 0,6, фолие-
веществ — 160—

циловую кислоту
ладают жаропони-
ским свойствами.
улучшают пищева-
иновых оснований
и нефритом упот-
оличестве.
качествами отлича-
ные, с прочным сце-
роматной мякотью.
овят варенье, джем,
наливку. Заготовки
вежих ягод.

К ПЕРЕРАБОТКЕ

ревают на кустах, тем-
е происходило, их на-
ень. Спелую малину в
ьше 8 ч, а при темпера-
ток.
огоду, утром — после
ем. Если ягоды надо пе-
тью плодоножки. Они
же окрашенными.

РАБОТКИ

ляя крупные сухие
пораженных личинка-
оножки, чашелистни-
ользуют для компо-

да. Ягоды, поражен-
небольшими порция-
в 1%-ный раствор со-
ывших личинок уда-
ной воде. Ее лучше

ослойно и ставят в
а.
евянным, фарфоро-
еющей стали). Для
небольшое количе-
творенной в ней ас-

е полному отделе-
время прикрывают

оличества ягод на
на шнековых со-
их можно класть в
размером 20х40 см

(лучше со срезанным на конус нижним концом) и отжимать сок руками. После первого отжима в мезге остается еще хорошо окрашенная масса. Добавив в нее воду и подогрев, смесь выдерживают 1 ч и отжимают вторично. Этот сок используют для приготовления сахарных сиропов. Нагревают сок перед процеживанием до 75° С для того, чтобы белковые вещества и взвешенные частицы выпали в осадок.

Приготавливают сироп, смешивая сахар с водой или соком малины и красной смородины. Нагревают смесь до кипения или кипятят 5—7 мин.

Процеживают сок через несколько слоев марли, прокипяченной в воде, или фланель.

Закладывают ягоды в простерилизованные банки или в кипящий сироп или заливают их горячим соком (сиропом)

Тепловую обработку ведут на активном источнике нагревания. Сироп и сок нагревают до 80° С перед расфасовкой, пастеризацией и до закипания перед горячим розливом. Варенье, джем, желе, смокву уваривают до готовности. Температура кипения готового продукта показана на сосуде, а примерное время с момента закипания или достижения заданной температуры кипения обозначено в пламени.

Интенсивно охлаждают с выстаиванием варенье „под шубой". После 7 мин интенсивного кипения продукта источник нагревания выключают и тазик плотно закрывают „шубой" — крышкой, обернутой в 3 слоя махровым полотенцем (чтобы полотенце не провисало, его туго скалывают над крышкой английскими булавками). Закрытый тазик с вареньем переставляют в раковину, ванну или большой таз, и активно меняют холодную воду. Быстро остуженное варенье под крышкой выстаивают несколько часов.

Расфасовывают сок и сироп в ошпаренные бутылки, стараясь, чтобы струя была как можно короче, это предотвращает интенсивное насыщение продукта воздухом. Удобнее всего при этом пользоваться кофейником.

Сырой джем и остуженное варенье расфасовывают в заранее простерилизованные банки, перевернутые на проглаженную салфетку.

Джем горячего розлива и желе заливают в простерилизованные горячие сухие банки.

Пастеризуют продукты переработки в большой кастрюле или в баке с отверстием в крышке для термометра. Банки или бутылки ставят на подкладную решетку в подогретую до 50° С воду. Интенсивное нагревание продолжают до заданной температуры пастеризации (80—85—90° С). Затем поддерживают заданный температурный режим, обеспечивающий положенное в зависимости от тары, плотности и вязкости продукта время пастеризации.

Укупоривают банки лакированными жестяными крышками (под нелакированные подкладывают кусочек пергамента) или стеклянными, металлическими крышками с резиновыми прокладками и пружинными зажимами-скобами.

Бутылки укупоривают резиновыми колпачками из толстой красной резины, специальными пластмассовыми колпачками и корковыми пробками с просмолкой.

Охлаждают консервы как можно быстрее. Банки и бутылки осторожно, чтобы не лопнуло стекло, ставят в емкость с водой температурой 50° С, заменяя теплую воду холодной. При быстром охлаждении жидкость

лучше пропиты
лучаются высо

ДЕСЕРТНЫЕ

ВЗБ

1 стакан З
ложками малин
расить свежими

1 стакан ох.
ной пудры взби
воде до увеличен
ный белок в кр
снизу вверх, 500
малины разложи
взбитой сметаны,

1 стакан мал
лить 3 л воды, д
30° С, добавить 25
пературе 25° С. Пр
вить по 2 изюмин
сте несколько час
10° С. Через 2 дня

К

500 г малины
ры, сбрызнуть кип
лодильник. Затем в
настаивать еще 2 ч.
неральную воду и н
лину можно замени
соком и ломтиками

КОН

1. Влить в шей
вить 100 г мороже
все хорошо взбить
ные фрукты и зали
2. Яйцо растер
харного песка, доба
2 стакана холодног
смешать и подать с

В высокий бок
консервированных
малинового сиропа
дать, не размешива

МАЛИН

Куриное яйцо,
вую ложку малино
ка взбить в миксере

Биохимический состав ягод зависит от сорта, места произрастания, погодных условий, агротехники, степени зрелости. В среднем плоды содержат от 5 до 11% сахаров, от 0,5 до 2,5 мг% органических кислот (яблочной, лимонной, щавелевой, салициловой, муравьиной), 0,6—0,9% пектина, 2,3 мг% железа, 0,3 — меди, 224 мг% калия. Они богаты витаминами (мг%): С — 30 — 75, B_1 — 0,01 — 0,09, B_2 — 0,05—0,09, Е — 0,4—1,4, РР — 0,6—0,8, K_1 — 0,4—0,6, каротином — 0,1 — 0,6, фолиевой кислотой — 0,20—0,25, Р-активных веществ — 160—280.

Ягоды малины, содержащие салициловую кислоту и ароматические летучие вещества, обладают жаропонижающим, потогонным и антибиотическим свойствами. Свежие плоды хорошо тонизируют, улучшают пищеварение, однако из-за содержания пуриновых оснований (6,6 — 11,4 мг%) больным подагрой и нефритом употреблять их следует в ограниченном количестве.

Хорошими технологическими качествами отличаются плоды яркоокрашенные, крупные, с прочным сцеплением костянок, сладко-кислой, ароматной мякотью. В домашних условиях из них готовят варенье, джем, компот, сок, сироп, смокву, желе, наливку. Заготовки хорошо сохраняют цвет и аромат свежих ягод.

СБОР И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Ягоды малины быстро перезревают на кустах, темнеют и осыпаются. Чтобы этого не происходило, их надо собирать не реже чем через день. Спелую малину в обычных условиях хранят не дольше 8 ч, а при температуре от 0° до —1°С — до двух суток.

Собирают плоды в сухую погоду, утром — после того как сойдет роса или вечером. Если ягоды надо перевозить, их отщипывают с частью плодоножки. Они должны быть недозрелыми, но уже окрашенными.

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Перебирают малину, отделяя крупные сухие плотные ягоды от перезрелых и пораженных личинками малинного жука. Удаляют плодоножки, чашелистники, плодоложе. Лучшие ягоды используют для компотов и варенья.

Моют чистую малину не всегда. Ягоды, пораженные личинками малинного жука, небольшими порциями в дуршлаге на 3—5 мин кладут в 1%-ный раствор соли, потихоньку встряхивают. Всплывших личинок удаляют, малину промывают в холодной воде. Ее лучше использовать для джема, сока.

Пересыпают ягоды сахаром послойно и ставят в прохладное место до выделения сока.

Дробят плоды пестиком (деревянным, фарфоровым или специальным из нержавеющей стали). Для лучшего выделения сока добавляют небольшое количество воды температурой 70°С с растворенной в ней аскорбиновой кислотой.

Выстаивание способствует более полному отделению сока из мезги, которую на это время прикрывают марлей, сложенной в 2—3 слоя.

Извлекают сок из большого количества ягод на домашнем механическом прессе или на шнековых соковыжималках. Если ягод немного, их можно класть в прокипяченный холщовый мешочек размером 20х40 см

Нежные и сочные ягоды малины ценятся за приятный аромат, своеобразный кисло-сладкий вкус и целебные свойства. Малина широко распространена в диком виде и представлена в культуре множеством сортов, ягоды которых различаются по окраске (от розовых, красных до желтых, кремовых и черных), форме, плотности, величине, вкусу, аромату, технологическим качествам.

ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ	Сахар, кг	Сок натуральный, л	
	РЕЦЕПТУРА НА 1		
СОК НАТУРАЛЬНЫЙ купажируют со сладкими соками или с сахарным сиропом и используют для приготовления различных напитков. Перед расфасовкой добавляют 0,2 г аскорбиновой кислоты	–	–	0
СИРОП используют для улучшения вкуса напитков, пудингов, крема, запеканок	1,2	–	(
МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ предназначается для людей, ограничивающих употребление сахара; можно добавлять ксилит и сорбит по вкусу	–	0,7	
КОМПОТ получается хорошего качества только при минимальной тепловой обработке и закладке в банки свежих, плотных ягод; при любом выстаивании ягоды слеживаются. Перед пастеризацией необходимо добавить в каждую банку по 1 г аскорбиновой кислоты	0,5	–	
ВАРЕНЬЕ „ПОД ШУБОЙ" С БЫСТРЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ варят небольшими порциями и хранят в прохладном месте, так как кипятят ягоды только 7 мин	1,5	0,3	
ДЖЕМ ГОРЯЧЕГО РОЗЛИВА активно перемешивают ложкой при варке. Если смесь только встряхивают, а тепловую обработку проводят в два приема по 8 мин с промежуточным выстаиванием, получается варенье. Малиновый сок можно заменить соком красной смородины	1,0	0,2	
ЖЕЛЕ для лучшего желирования сахар вводят в два приема – в начале и в конце варки. При извлечении сока для желе лучше добавлять не воду, а сок красной смородины	0,4+ 0,4	1,0	
СМОКВА варят до тех пор, пока масса не начинает отставать от дна посуды. Ее выкладывают ровным слоем на блюдо, смоченное водой, дают остыть, подсохнуть, нарезают кусочками, обсыпают сахаром и складывают в банки. В конце уваривания в массу можно добавить рубленые орехи	–	0,8	
МАЛИНА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ (СЫРОЙ ДЖЕМ) если будет храниться при комнатной температуре, надо пастеризовать и закатывать. При дроблении обязательно добавляют 2–3 г аскорбиновой кислоты	2,0	–	

...принт-
...целеб-
...ликом
...сортов,
...зовых,
..., плот-
...им ка-

...ользуют
...бавляют

...канок

можно

...й обра-
...ивании
...каждую

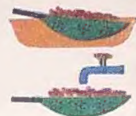
... кипя-

...яхива-
...жуточ-
...менить

... конце
... а сок

...Ее вы-
..., под-
...банки.

...ать и
...новой

РЕЦЕПТУРА НА 1 КГ ЯГОД				ТЕХ...				
Сахар, кг	Сок натуральный, л	Вода, л	Лимонная кислота, г	ПЕРЕБОРКА	МОЙКА	ПЕРЕСЫПКА САХАРОМ	ДРОБЛЕНИЕ	ВЫСТАИВАНИЕ
–	–	0,15	–					0 мин
1,2	–	0,2	3					20 мин
–	0,7	–	1					
0,5	–	0,5	–					
1,5	0,3	–	2					
1,0	0,2	–	2					3-4 час...
0,4+ 0,4	1,0	–	3					
–	0,8	–	–					
2,0	–	–	–					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПЕРЕСЫПКА САХАРОМ	ДРОБЛЕНИЕ	ВЫСТАИВАНИЕ	ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА	НАГРЕВАНИЕ ДО 75° И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА	ПРОЦЕЖИВАНИЕ	ЗАКЛАДКА ЯГОД, ЗАЛИВКА СОКОМ ИЛИ СИРОПОМ	ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА	ИНТЕНСИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ВЫСТАИВАНИ…
		15-20 мин		 до 75°				
		15-20 мин		 до 75°				
								
				 5-7 мин				
				 100° 5 мин			до 105° 7 мин	
		 3-4 часа					до 105° 15-20 мин	
				 20 мин			до 106° 10-15 мин	
							до 107°	

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА	ИНТЕНСИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ВЫСТАИВАНИЕ	РАСФАСОВКА	ПАСТЕРИЗАЦИЯ, ПОДСУШИВАНИЕ	УКУПОРКА	ОХЛАЖДЕНИЕ
			85° 8-10 мин		
			85° 8-10 мин		
			90° 5-6 мин		
			90° 4-5 мин		
до 105° 7 мин					
до 105° ≈15-20 мин					
до 106° 10-15 мин					24ч
до 107°			1-2 дня		



PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190